

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2025

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE	COLESLAW D'HIVER
BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR AU MAÏS	SALADE FROMAGÈRE	SAUCISSON À L'AIL
CARBONARA	CHILI SIN CARNE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME
MACARONIS BIO	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS
PETITS POIS		COEURS DE BLÉ	BOULGOUR BIO
BRIE	TOMME NOIRE	ST "PAULIN	MIMOLETTE
LAITAGE LOCAL			
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	CHEESECAKE
COMPOTE POMME LOCAL	POIRE CARAMEL	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIAARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2025

Mauléon : Collège Sainte Anne

Férié			
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE POTIRON	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS		CHOU FLEUR RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES	FRIAND AU FROMAGE
BOULES À L'AGNEAU AUX ÉPICES		PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	FILET DE POISSON MSC SAUCE AGRUMES
SEMOULE BIO		SALADE VERTE LOCALE	PURÉE
NAVETS LOCALES GLACÉS			GRATIN D'ÉPINARDS
GOUDA		CAMEMBERT	EMMENTAL

LAITAGE LOCAL

FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE		MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX ÉPICES	TARTE AU FROMAGE BLANC LOCAL

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIAUD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2025

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 17 novembre		mardi 18 novembre		jeudi 20 novembre		vendredi 21 novembre	
CHOU ROUGE AUX POMMES LOCALES RAISINS 		ROSETTE ET CORNICHONS		ALSACE			
BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC		SALADE D'ENDIVES		SALADE POMME DE TERRE ALSACIENNE		POTAGE DE LÉGUMES	
PAELLA VG		POT AU FEU (boeuf local) 		SALADE AU CERVELAS		HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	
RIZ BIO 		LÉGUMES DU POT		SPAETZLE SAUCE AU MUNSTER ET CHAMPIGNONS		CARBONARA AU SAUMON	
		POMMES DE TERRE		SPAETZLE		COQUILLETES BIO 	
		TOMME NOIRE		POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVERS		ENDIVES BRAISÉES	
CHÈVRE				FROMAGE		MIMOLETTE	
LAITAGE LOCAL							
CRÈME AU CHOCOLAT		BANANE CHOCOLAT		GÂTEAU STREUSEL		FRUIT DE SAISON	
COMPOTE DE POIRE		FROMAGE BLANC CONFITURE		COMPOTE		ANANAS RÔTI	

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2025

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POMELOS	SALADE DE PÂTES
CHIFFONNADE DE BATAVIA AU FROMAGE	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	BROCOLI VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	QUICHE AUX FROMAGES	JAMBON BRAISÉ	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
RIZ BIO PILAF 	SALADE VERTE LOCALE 	POTATOES	CAROTTES GLACÉES
POTIMARRON RÔTI		NAVETS GLACÉ	SEMOULE BIO 
CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	TOMME

LAITAGE LOCAL

FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT	PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COCKTAIL DE FRUITS	POMME LOCALE AU FOUR SUCRÉE 	CAKE A LA POIRE LOCALE 	MOUSSE AU SPÉCULOOS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2025

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES	SALADE DE BLÉ ET MAÏS
TARTIFLETTE	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	ENCORNET A LA BASQUAISE
SALADE LOCALE	BOULGOUR BIO	PÂTES BIO	PATATE DOUCE EN QUARTIERS
	PURÉE DE POTIRON		HARICOTS VERTS
CHÈVRE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	ST NECTAIRE
LAITAGE LOCAL			
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	BANANE BIO AU CAMEL
COMPOTE	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	CARROT CAKE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIAUD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2025

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE AUX LÉGUMES	BETTERAVES AU MAÏS	GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	SALADE DE POMMES DE TERRE
FRIAND AU FROMAGE	PÂTÉ DE CAMPAGNE/ TOAST	CÉLERI RÉMOULADE	POMELO
DHAL DE LENTILLES	SAUTÉ DE POULET LOCAL COLOMBO	SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE
RIZ BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BROCOLI	EPINARDS
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU-FLEUR RÔTI	SEMOULE BIO	COEURS DE BLÉ
BRIE	GOUDA	CHÈVRE	EMMENTAL
LAITAGE LOCAL			
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE	MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX ÉPICES	LIÉGEOIS CARAMEL

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIAUD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2025

Mauléon : Collège Sainte Anne

		MENU DE NOEL		MENU ANTI GASPILLAGE
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre	
SALADE VERTE LOCALE AU MAÏS 	OEUFS MAYONNAISE	MOUSSON DE CANARD ET TOAST		
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE LENTILLES BIO 	MAKI SAUMON FUMÉ ET MANGUE (TUTO À VENIR)		
SAUTÉ DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	LASAGNES VG	SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE		
RIZ BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	POMMES PIN		
CÉLERI BRAISÉ		GRATIN DE POTIRON		
CHÈVRE	ST PAULIN	FROMAGE		

LAITAGE LOCAL

FRUIT DE SAISON	FLAN CARMEL	BÛCHE DE CHEF	
CRÈME VANILLE	FROMAGE BLANC LOCAL A LA COMPOTE 	CLÉMENTINES	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 